

大館・桂城小

**児童考案鶏めし弁当**

**食品端材で副菜3種**



大館市の「大館アメッコ市」で10、11日に限定発売される「桂城鶏めし弁当」が完成し、同市立城小で5日、児童らが試食会と店頭販売の練習を行った。食品ロス削減と環境に優しいSDGs（持続可能な開発目標）の学びを取り入れ、同市の駅弁製造販売の「花善」が県内企業から食品の端材提供を受けて作り上げた。

6年生32人で食品会社と電話交渉して食材を獲得。副菜のアイデアを考案し、うどんの端材を使用

した「おこの麺焼き」や切り干し大根の端材を使った「切り干しつくね」、ニンジンの端材製パンケーキを開発。「笑顔と美味しさ百点満点」と記した掛け紙4種類には、アメッコ市縁起物の枝アメや秋田犬のはちくんなどを描いた。弁当の容器は天然素材を使い、プラスチックの使用を半減させている。

試食会では、花善の八木橋秀一社長が新メニューを説明。新田真広君(12)は「自分たちで考えた弁当なのでお客さんにもぜひおいしいと言って食べてほしい」と話した。

税込み550円で計2024食を販売する。8年連続で完売する人気商品となっている。(予約可)。

(令和6年2月6(火)読売新聞より一部抜粋)